SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

Anno 154° - Numero 291

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Giovedì, 12 dicembre 2013** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 1027 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale**, *pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*

- **1ª Serie speciale:** *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
- **2ª Serie speciale:** *Comunità europee (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
- **3ª Serie speciale:** *Regioni (pubblicata il sabato)*
- **4ª Serie speciale:** *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
- **5ª Serie speciale:** *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale,* le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

Agenzia italiana del farmaco

Ministero dell'economia e delle finanze

Ministero della difesa

Ministero dello sviluppo economico

SUPPLEMENTO STRAORDINARIO N. 15

Ministero dell'economia e delle finanze

DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 20 settembre 2013.

Disposizioni inerenti le procedure di utilizzo delle risorse individuate dall'articolo 1, comma 290 della legge 24 dicembre 2012, n. 228.

IL PRESIDENTE
DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Vista la legge 24 dicembre 2012, n. 228 recante «Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (Legge di stabilità 2013).» ed in particolare l'art. 1, commi 280 e 290;

Vista la legge 24 febbraio 1992, n. 225 recante «Istituzione del Servizio nazionale della protezione civile» e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto-legge 7 settembre 2001, n. 343, convertito, con modificazioni, dalla legge 9 novembre 2001, n. 401, recante «Disposizioni urgenti per assicurare il coordinamento operativo delle strutture preposte alla difesa civile»;

Visto il decreto-legge 15 maggio 2012, n. 59, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 2012, n. 100, recante «Disposizioni urgenti per il riordino della protezione civile»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 23 marzo 2013, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 71 del 25 marzo 2013, recante «Ripartizione delle risorse di cui all'art. 1, comma 290 della legge 24 dicembre 2012, n. 228.»

Ravvisata l'opportunità espressa anche dalle Regioni interessate, di utilizzare strumenti celeri per l'erogazione, ai destinatari dei contributi, delle risorse individuate dall'art. 1, comma 290 della legge di stabilità 2013 e ripartite con il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 23 marzo 2013 citato;

Tenuto conto, altresì, che nella ripartizione sono ricomprese anche le risorse individuate dal comma 280, nella misura di 8 milioni di euro, da destinare al finanziamento degli interventi diretti a fronteggiare i danni conseguenti agli eccezionali eventi alluvionali che hanno colpito il territorio della Provincia di Teramo di cui alla dichiarazione dello stato di emergenza del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 10 marzo 2011;

Decreta:

Art. 1.

1. In considerazione di quanto esposto in premessa ed al fine di favorire l'utilizzo delle risorse di cui ai commi 280 e 290 dell'art. 1 della legge di stabilità 2013 e ripartite con decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 23 marzo 2013, le stesse confluiscono in apposite contabilità speciali all'uopo istituite.

2. Nelle contabilità speciali aperte in attuazione di disposizioni normative inerenti le situazioni emergenziali individuate dal comma 290 citato, eccezion fatta per gli eventi inerenti le eccezionali precipitazioni nevose verificatesi nel febbraio 2012 nelle regioni delle Marche e dell'Emilia Romagna, confluiscono le risorse individuate con decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 23 marzo 2013.

3. Le risorse di cui al comma 1 possono essere destinate, nel limite massimo del venticinque per cento, per la concessione di contributi per interventi in conto capitale da destinare ai soggetti privati ed alle imprese.

Il presente decreto verrà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 20 settembre 2013

Il Presidente: LETTA

Registrato alla Corte dei conti il 15 novembre 2013
Presidenza del Consiglio dei ministri, registro n. 9, foglio n. 50

13A10046

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

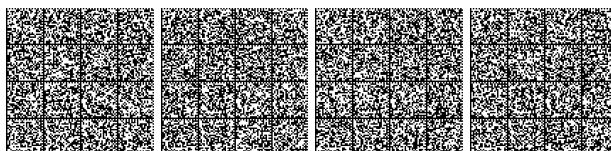
PROVVEDIMENTO 25 novembre 2013.

Iscrizione della denominazione «Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con Regolamento (UE) n. 1162/2013 della Commissione del 7 novembre 2013, la denominazione «Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì» riferita alla categoria «Formaggi» è iscritta quale Denominazione di Origine Protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 52, paragrafi 2 e 4, del Regolamento (UE) n. 1151/2012;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta «Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede:

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta «Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì», registrata in sede comunitaria con Regolamento (UE) n. 1162/2013 del 7 novembre 2013.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì», possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Denominazione di Origine Protetta» solo sulle produzioni conformi al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 25 novembre 2013

Il capo dipartimento: ESPOSITO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
«Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì»

Art. 1.

Denominazione del prodotto

1. La denominazione di origine protetta «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì» è riservata al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti definiti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

1. Il «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì» DOP è un formaggio da tavola, a latte intero o parzialmente scremato, a fermentazione naturale o indotta, con l'aggiunta di latte innesto naturale.

2. Materia prima utilizzata:

latte crudo di vacca.

3. Caratteristiche del prodotto:

a) Caratteristiche fisiche:

forma: cilindrica, a scalzo basso, leggermente convesso o piano, con facce piane o leggermente convesse;

dimensioni e peso della forma: diametro da 34 a 42 cm, altezza dello scalzo da 9 a 12 cm; peso da 9 a 13 kg;

crosta: liscia o poco rugosa, untuosa, color giallo ocra, marrone chiaro o rossiccio, più o meno asciutta;

pasta: semicotta, semidura, morbida, elastica, di colore bianco-giallo chiaro, con occhiatura medio piccola, sparsa. Il formaggio ottenuto dal latte di malga presenta una pasta con occhiatura medio grande e un colore giallo più accentuato.

b) Caratteristiche chimiche:

grasso sulla sostanza secca: superiore al 45%;

umidità: da un minimo del 34% ad un massimo del 44%, verificata dopo un minimo di 90 giorni di stagionatura.

c) Caratteristiche organolettiche:

sapore: robusto, intenso, lievemente e gradevolmente salato e/o piccante, con un appena percettibile retrogusto amarognolo;

odore e aroma: intenso, penetrante, con lieve sentore di ammoniaca.

4. Periodo di produzione:

tutto l'anno.

5. Stagionatura:

minimo 90 giorni. Dopo 150 giorni può definirsi «stagionato».

Art. 3.

Zona di produzione

1. La zona di produzione del «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì» DOP, l'area di provenienza del latte, di trasformazione del latte e di trattamento del formaggio, fino al completamento della stagionatura minima di 90 giorni, coincide con l'intero territorio dei seguenti Comuni: Campitello di Fassa, Canal San Bovo, Canazei, Capriana, Carano, Castello Molina di Fiemme, Cavalese, Daiano, Fiera di Primiero, Imer, Mazzin, Mezzano, Moena, Panchià, Pozza di Fassa, Predazzo, Sagron Mis, Siror, Soraga, Tesero, Tonadico, Transacqua, Valfloriana, Varena, Vigo di Fassa, Ziano di Fiemme, in Provincia di Trento; Anterivo e Trodena in Provincia di Bolzano.

2. La sopra specificata delimitazione dell'areale produttivo della DOP «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì» è la risultante di una corretta interpretazione dei dati economico - storico - culturali che dimostrano come nelle valli di Fassa, Primiero, Fiemme, e nei comuni di Anterivo e Trodena, questi ultimi in provincia di Bolzano, veniva e viene tuttora prodotto un formaggio con le peculiari ed inconfondibili caratteristiche del «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì».

Art. 4.

Elementi che comprovano l'origine

1. Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione, in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di certificazione, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

1. Provenienza del latte:

il latte deve provenire da bovine di razza Bruna, Frisona, Pezzata rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgau e loro incroci;

nel processo di ottenimento del formaggio «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì» DOP può essere utilizzato il latte di una o più delle predette razze;

è escluso l'utilizzo del latte ottenuto da bovine alimentate con insilati di qualunque tipo e/o con «misceloni» e/o utilizzando la tecnica del «Piatto unico o Unifeed»;

il latte di malga può essere utilizzato per la produzione di «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì»;

nell'alimentazione delle bovine in lattazione, per la produzione di latte idoneo alla DOP «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì», almeno il 60% del foraggio (fieno di prato stabile e/o erba sfalciata o consumata direttamente al pascolo) deve provenire dall'area di produzione individuata all'art. 3;

la razione alimentare delle bovine può essere integrata con mangimi semplici o composti in misura tale da garantire un'equilibrata alimentazione delle bovine in funzione della loro produzione di latte;

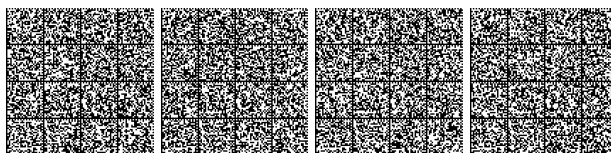
nella composizione dei mangimi non devono essere presenti, oltre a quelle non consentite dalla vigente normativa, i seguenti prodotti:

farine di panelli di ravizzone, vinaccioli, semi di agrumi;

sottoprodotti essiccati della lavorazione industriale di ortaggi e frutta;

sottoprodotti dell'industria saccarifera;

sottoprodotti essiccati dell'industria di fermentazione;

ortaggi e frutta essiccati.

2. Raccolta e conferimento del latte al caseificio:

la raccolta e il conferimento del latte al caseificio può essere fatta con bidoni, con autocisterna coibentata, in questo caso il latte viene raffrescato o raffreddato alla stalla, una o due volte al giorno;

la trasformazione del latte deve essere effettuata entro le 36 ore successive alla consegna del latte allo stabilimento e comunque non oltre le 60 ore dalla prima o dalla eventuale seconda munta.

3. Trasformazione del latte:

può avvenire solo in strutture casearie dislocate all'interno della zona di produzione di cui al precedente art. 3;

il latte utilizzato è esclusivamente quello di vacca, di due munte successive, proveniente da allevamenti ubicati all'interno della zona di produzione di cui al precedente art. 3;

il latte caldo o raffrescato a 15-20°C o raffreddato ad una temperatura di 8-16°C nel caso di una sola raccolta al giorno, viene stoccato e, alle volte, parzialmente scremato per affioramento naturale in bacinella o altri contenitori in acciaio inox;

deve essere utilizzato latte crudo; la termizzazione è consentita solo per il latte impiegato per la preparazione del latte-innesto naturale prodotto nel caseificio interessato o presso gli altri caseifici della zona di cui al precedente articolo 3. Il latte innesto naturale deriva da una selezione microbica mediante termizzazione di una determinata quantità di latte proveniente da stalle controllate e con successiva incubazione per un tempo definito;

il latte viene riscaldato con fuoco a legna o con vapore, in caldaie o in polivalente, in acciaio inox o in rame;

non è consentito l'uso di alcun additivo;

l'acidità può essere naturale o indotta con latte-innesto naturale;

deve essere usato caglio di origine bovina;

la coagulazione si ottiene alla temperatura di 34 ± 2°C;

il tempo di coagulazione e rassodamento varia da un minimo di 25, ad un massimo di 40 minuti primi;

il taglio della cagliata arriva alle dimensioni di una nocciola;

la semicottura viene fatta alla temperatura di 46°C ± 2°C;

la durata della semicottura va da un minimo di 15 ad un massimo di 30 minuti primi; durante tale fase la massa viene agitata in continuazione;

la durata della sosta della cagliata sotto siero va da un minimo di 8 ad un massimo di 20 minuti primi;

successivamente alla sosta viene effettuata l'estrazione della cagliata. Questa viene messa sullo spersore, in fascere in legno o di altro materiale idoneo, dentro tele in lino o cotone o di altro tipo idoneo, oppure negli stampi microforati. Le forme così ottenute vengono successivamente disposte nelle fascere marchianti;

nel caso di impiego di caldaia polivalente, finita la semicottura, il siero con la cagliata viene convogliato nella vasca di drenaggio. Viene quindi tolto il siero e si procede alla pressatura della cagliata. Finita tale fase si procede alla porzionatura e successiva estrazione della cagliata che viene messa, sullo spersore, nelle fascere in plastica o di altro materiale idoneo. La cagliata con il siero può anche venir convogliata direttamente negli appositi stampi;

in entrambi i casi le forme, dentro le fascere o negli stampi, vengono messe sotto torchio o presse e rigirate più volte. Si possono usare anche stampi microforati. Le forme sostano quindi sullo spersore e dopo alcune ore vengono poste nelle fascere marchianti fino al giorno successivo quando passano alla salatura.

4. Salatura e stagionatura:

la salatura può essere fatta a secco o in salamoia;

la durata della salatura a secco va da un minimo di 8 ad un massimo di 10 giorni;

la durata della salatura in salamoia varia da un minimo di 2 ad un massimo di 4 giorni;

la salamoia può avere una densità variabile da un minimo di 15 ad un massimo di 20° Baumé;

durante le prime due - tre settimane, come da tradizione consolidata, le forme vengono rivoltate e bagnate due volte alla settimana con acqua tiepida, che può essere leggermente salata. Si può usare anche la salamoia diluita con l'acqua. Successivamente il trattamento viene fatto una volta alla settimana, sempre previo rivoltamento delle forme, fino alla maturazione. Questa pratica porta alla formazione sulla crosta di una patina untuosa e la comparsa, un po' alla volta, del color giallo ocra o marrone chiaro o rossiccio;

la stagionatura del formaggio viene fatta in appositi locali alla temperatura variabile da un minimo di 10°C ad un massimo di 20°C ed umidità superiore all'85%.

Art. 6.

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

1. Le particolari sensazioni gusto olfattive del formaggio DOP «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì», sono determinatamente legate all'impiego di latte crudo, al divieto d'uso di insilati e di additivi ed influenzate in modo decisivo dall'alimentazione delle bovine con il fieno e/o l'erba sfalciata della zona o consumata direttamente sui pascoli della zona, ricchi di essenze foraggiere particolari, dalla ricchezza microbiologica del latte e dell'habitat, nonché dalla particolare tecnica di governo e di affinamento del formaggio, consolidata nel tempo, con particolare riferimento alla pratica del lavaggio delle forme che da sempre viene eseguita con cura nella zona di produzione.

Il formaggio ottenuto dalla trasformazione del latte di malga risulta più gustoso per l'abbondanza di enzimi e per la maggior concentrazione di aromi nelle essenze botaniche di cui si nutre il bestiame nelle malghe dislocate nel territorio di cui al precedente articolo 3, rivelando però più presto il piccante per via del maggior contenuto in lipidi.

2. Vi sono testimonianze ed elementi atti a dimostrare che un formaggio «nostrano fassano», caratterizzato soprattutto dalla crosta untuosa e dalla pasta con odore e sapore accentuati, veniva prodotto ancora molti anni fa sulle malghe, nei caseifici turnari, nei masi di montagna, soprattutto in Val di Fassa, ma anche in certe aree della confinante Val di Fiemme e della conca di Primiero, con le denominazioni di «nostrano della Val di Fiemme» o «nostrano di Primiero». Al riguardo si citano documenti quali:

a) il parere del Capo dell'Ispettorato Agrario di Trento del 14 giugno del 1963 nel quale si fa esplicito riferimento ad un formaggio «nostrano fassano»;

b) la testimonianza del giornalista dott. Sergio Ferrari di Trento il quale attesta che la denominazione «Puzzone di Moena» è stata usata per la prima volta nell'estate del 1974 durante una trasmissione radiofonica domenicale della sede RAI di Trento, con riferimento al formaggio a crosta lavata «nostrano fassano» del Caseificio Sociale di Moena, diventando, con il passare del tempo, sempre più diffusa;

c) il verbale di accertamento e parere dell'Assessorato all'Agricoltura e Agriturismo della Provincia Autonoma di Trento sulla domanda di contributo della Latteria Sociale di Moena del 1983, nel quale si afferma che: «Il latte conferito, nel 1982 è stato pari a 4.600 q.li ed è stato trasformato in burro e formaggi, in particolare il tipo nostrano denominato «Puzzone di Moena».

3. A parte la tecnica del lavaggio della crosta, che lo rende particolare, e l'alimentazione delle bovine, il legame di questo prodotto caseario con l'ambiente della zona delimitata è costituito anche dalle caratteristiche climatico-ambientali, geopedologiche, territoriali e floricole della zona di produzione, tutte condizioni che influiscono direttamente o indirettamente nella formazione dei profumi, del gusto, del sapore e delle proprietà nutrizionali del «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì». La piovosità, la forte differenza climatica delle varie stagioni, l'altitudine dei prati e dei pascoli, che va dai 600 metri s.l.m. agli oltre 2000 m. s.l.m. di talune malghe, la flora particolare dei prati e dei pascoli sono condizioni non imitabili o trasferibili, specifiche, che legano in modo indissolubile questo prodotto al territorio delimitato.

Infatti diversi studi hanno confermato che la diffusione dell'alpeggio estivo e la buona qualità e diversità floristiche dei prati di fondovalle hanno un effetto positivo sulle caratteristiche aromatiche delle produzioni lattiero-casearie dell'area delimitata e in particolare del «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì». Tra le specie maggiormente presenti e molto appetite dagli animali si citano: Arrhenatherum elat*ius* (Avena maggiore), Lotus corniculatus (Ginestrino), Plantago lanceolata (Piantaggine lanciuola), Trifolium pratense (Trifoglio comune), Phleum pratense (Codolina comune), Trisetum flavescens (Gramigna bionda) tra le specie di fondovalle e Cynosurus cristatus (Coda di cane crestata), Crepis aurea (Radicchiela aranciata), Leontodon autumnalis (Dente di leone ramoso), Lotus alpinus (Ginestrino alpino), Phleum alpinum (Codolina alpina), Poa alpina (Fienarola delle Alpi), Trifolium badium (Trifoglio bruno), Trifolium alpinum (Trifoglio alpino) tra le specie presenti sui pascoli oltre a particolari specie endemiche.

4. La produzione del «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì», termine con il quale si è imposto negli ultimi decenni, rappresenta per le valli di Fassa e di Fiemme e del territorio del Primiero, nonché per i

comuni di Anterivo e Trodena, della confinante provincia di Bolzano, la testimonianza di un'agricoltura antica, radicata nel tessuto della ruralità montana locale. L'alpeggio, con le feste folcloristiche dello smonticamento, il pascolamento del bestiame nei masi di montagna, le forme associative di lavorazione del latte, turnarie prima, cooperative poi, lo sfalcio dei prati in montagna, sono tutte attività agricole che si svolgono da sempre nelle citate vallate.

A conferma del plurimo legame storico del formaggio «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì» con la zona delimitata, si constata il fatto che non vi è notizia che testimoni che la sua produzione, nei decenni passati, sia debordata nelle vallate alpine confinanti del Trentino, dell'Alto Adige e del Veneto. Questo sta a dimostrare che in tale area vi sono state e vi sono le condizioni complessive favorevoli a tale particolare produzione casearia, del tipo a crosta lavata, poco diffusa in Italia.

5. Il «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì», secondo la lingua ladina della Val di Fassa, per il suo sapore e odore accentuati, fino al piccante, spesso salato, era particolarmente apprezzato dalla povera gente della ruralità montana perché, anche in piccole quantità, insaporiva le modeste pietanze dei contadini spesso a base di polenta o patate.

Art. 7.

Controlli

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente Disciplinare di Produzione è svolto da un'Autorità Pubblica designata o da un Organismo privato autorizzato, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Regolamento (CE) n. 510 del 20 marzo 2006. L'organismo privato individuato è CSQA Certificazioni srl con sede in Thiene (VI) via San Gaetano n. 74. Tel. +39-0445-313011 fax +39-0445-313070 e-mail csqa@csqa.it.

Art. 8.

Etichettatura

1. Tutte le forme di formaggio «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì», al momento della produzione, verranno inserite in apposite «fascère marchianti» che imprimeranno una o più volte sullo scalzo la dicitura in lingua italiana D.O.P. «Puzzone di Moena», che dovrà presentare dimensioni maggiori di qualunque altra eventuale scritta sul prodotto. Inoltre un apposito contrassegno indicherà il numero o codice di riferimento del Caseificio e il lotto di produzione.

2. Il formaggio può essere venduto a forma intera o porzionato; in ogni caso, all'emissione al consumo le forme intere, le confezioni, nelle varie tipologie, dovranno riportare la dicitura D.O.P. «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» oppure una delle due separatamente «Puzzone di Moena» DOP o «Spretz Tzaorì» DOP., il numero o codice di riferimento del caseificio produttore, il lotto di produzione e l'eventuale indicazione della tipologia «stagionato» e/o «di malga», in quest'ultimo caso solo se ottenuto esclusivamente con latte di bovini in alpeggio.

3. Nella designazione è vietata l'aggiunta di indicazione complementari che potrebbero trarre in inganno il consumatore.

13A10019

PROVVEDIMENTO 25 novembre 2013.

Iscrizione della denominazione «Pecorino di Picinisco» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con Regolamento (UE) n. 1161/2013 della Commissione del 7 novembre 2013, la denominazione «Pecorino di Picinisco» riferita alla categoria «Formaggi» è iscritta quale denominazione di origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 52, paragrafi 2 e 4, del Regolamento (UE) n. 1151/2012;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pecorino di Picinisco», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

Provvede:

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pecorino di Picinisco», registrata in sede comunitaria con Regolamento (UE) n. 1161/2013 del 7 novembre 2013.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Pecorino di Picinisco», possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «denominazione di origine protetta» solo sulle produzioni conformi al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 25 novembre 2013

Il capo dipartimento: ESPOSITO

ALLEGATO

PROPOSTA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DENOMINAZIONE ORIGINE PROTETTA
«PECORINO DI PICINISCO»
D.O.P.

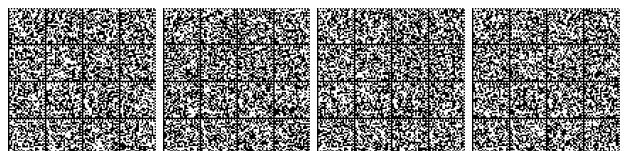
Art. 1.

Denominazione

1.1 La denominazione di origine protetta (DOP) «Pecorino di Picinisco» è riservata esclusivamente al formaggio rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

2.1. All'atto dell'immissione al consumo, il «Pecorino di Picinisco» DOP è un formaggio di forma cilindrica a facce piane, a latte crudo e a pasta cruda, ottenuto da latte ovino delle razze di Sopravissana, Comisana, Massese o incroci con almeno una di queste razze. È ammesso l'utilizzo di latte di capra proveniente dalle razze a diffusione limitata quali Capra grigia ciociara, Capra bianca monticellana, Capra capestrina o incroci con almeno una di queste, per una percentuale massima del 25%. Per la produzione del «Pecorino di Picinisco» DOP, è ammesso, esclusivamente, l'utilizzo di latte crudo intero proveniente da una o più mungiture.

2.2. Il formaggio «Pecorino di Picinisco» DOP, immesso al consumo nelle tipologie «Scamosciato» e «Stagionato», presente le seguenti caratteristiche:

Scamosciato:

Stagionatura: da 30 a 60 giorni;

Diametro del piatto: da 12 cm a 25 cm;

Altezza della scalzo: da 7 cm a 12 cm;

Pezzatura: da 0,7 kg a 2,5 kg;

Crosta: sottile e rugosa, tendente al giallo paglierino;

Pasta: struttura compatta con leggera occhiatura; colore bianco tendente al giallo paglierino;

Umidità: inferiore al 45%;

Grasso sulla sostanza secca: inferiore al 55%;

Sapore: dolce con spiccati aromi di pascolo di montagna. Assenza di odore di stalla.

Stagionato:

Stagionatura: oltre 90 giorni;

Diametro del piatto: da 12 cm a 25 cm;

Altezza della scalzo: da 7 cm a 12 cm;

Pezzatura: da 0,5 kg a 2 kg;

Crosta: sottile e rugosa, tendente al giallo paglierino;

Pasta: struttura compatta con leggera occhiatura; colore giallo paglierino;

Umidità: inferiore al 35%;

Grasso sulla sostanza secca: inferiore al 55%;

Sapore: intenso e corposo che prosegue verso il piccante con la stagionatura, con spiccati aromi di pascolo di montagna. Assenza di odore di stalla.

2.3. Periodo di produzione: tutto l'anno.

Art. 3.

Zona di produzione

3.1. L'areale di produzione del formaggio «Pecorino di Picinisco» DOP particolarmente vocato alla pastorizia e alla produzione di formaggi ovi-caprini, ricade nella valle di Comino, un bacino inquadrato nel Lazio meridionale, in provincia di Frosinone, pochi km a Nord di Cassino ed ad Est di Sora, nel settore occidentale della catena montuosa della Meta – Mainarde. Il comprensorio, incluso in parte nel Parco Nazionale di Abruzzo, Lazio e Molise, è caratterizzato da rilievi calcarei a forte valenza ambientale e da una vasta superficie investita a pascolo, fonte primaria di alimentazione degli ovini e caprini allevati sul territorio.

3.2. I comuni dell'areale DOP ricadenti nella provincia di Frosinone, sono:

Acquafondata, Alvito, Atina, Belmonte Castello, Campoli Appennino, Casalattico, Casalvieri, Fontechiari, Gallinaro, Pescosolido, Picinisco, Posta Fibreno, San Biagio Saracinisco, San Donato Val di Comino, Settefrati, Terelle, Vallerotonda, Villa Latina, Vicalvi, Viticuso.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorato documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, produttori, stagionatori e confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotto, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte la persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e del relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

5.1 Il latte destinato alla produzione del formaggio Pecorino di Picinisco DOP deve provenire da razze ovi-caprine di cui all'art. 2 punto 1, allevate nella zona geografica di cui all'art. 3.

5.2 Alimentazione degli animali

L'alimentazione degli ovi-caprini deve provenire per almeno il 70% dalla zona di produzione. Deve basarsi su pascoli naturali e foraggi freschi ottenuti esclusivamente nell'areale di produzione di cui all'art. 3.

Il periodo minimo di pascolo è di 8 mesi all'anno.

È consentito, durante tutto l'arco dell'anno, l'integrazione con materie prime quali cereali, proteaginose e sottoprodotti dell'industria molitoria ed olearia, somministrati singolarmente o in miscela aziendale tra loro per un massimo del 30%/capo di tal quale (t.q.) ingerito giornalmente.

È inoltre consentito l'utilizzo di fieno di graminacee, di leguminose e di prato naturale, che rappresenta la quota prevalente di foraggio durante il periodo autunno-vernino, mentre durante il periodo primaverile-estivo non deve superare la quota del 15% /capo/giorno di tal quale (t.q.).

Per i soli capi non in lattazione è ammesso l'impiego di fieno-silo ed insilati.

5.3. Metodo di produzione

Trattamenti del latte

Il latte destinato alla produzione del «Pecorino di Picinisco» DOP, deve essere lavorato crudo.

Il latte qualora non venga lavorato entro le 2 ore dalla fine della mungitura, può essere raffrescato a una temperatura non superiore a +15°C e lavorato entro le 14 ore dalla fine mungitura oppure essere refrigerato a una temperatura compresa tra +4°C e +6°C e lavorato entro le 48 ore dalla fine mungitura.

Coagulazione

Deve essere utilizzato caglio in pasta di capretto o di agnello proveniente da animali lattanti allevati nella zona di produzione delimitata.

La temperatura di coagulazione è compresa tra +36°C e +38°C.

Trattamenti del coagulo

A fine coagulazione viene effettuata una rottura della cagliata, alla fine della quale i granuli del coagulo hanno la dimensione di un chicco di riso.

In caldaia viene eseguita una leggera pressatura del coagulo; la cagliata viene trasferita nelle forme dove si procede ad una pressatura manuale o mediante sovrapposizione delle forme.

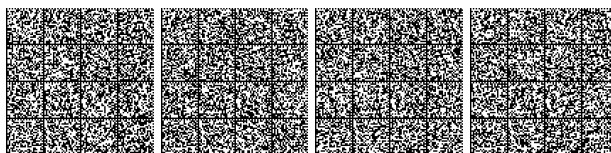
Trattamenti successivi

È ammessa la scottatura delle forme in scotta bollente per un periodo compreso tra 2 e 5 minuti.

Dopo una breve fase di spurgo, le forme vengono sottoposte a salatura a secco per 12-24 ore in funzione della pezzatura. La quantità di sale utilizzata non deve essere inferiore a 20 g/kg di formaggio.

Stagionatura

La stagionatura che varia da un periodo di 30-60 giorni per la tipologia «Scamosciato» ad un periodo di oltre 90 giorni per lo «Stagionato» può avvenire in ambiente condizionato o in locale naturale. Le forme di formaggio vengono poste a stagionare preferibilmente su assi di legno di abete o faggio.

È consentito durante la stagionatura di sottoporre le forme a trattamenti a base di olio di oliva ed aceto di vino.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

6.1 Il «Pecorino di Picinisco» DOP è un formaggio a pasta cruda che si produce esclusivamente da latte crudo, dall'utilizzo di caglio in pasta di agnello o capretto e senza aggiunta di fermenti lattici.

Il latte crudo mantiene tutta la componente aromatica e microbiologica apportata dalle essenze pabulari presenti nei pascoli naturali dell'areale che costituiscono la base dell'alimentazione dei capi in lattazione.

Il caglio in pasta proveniente da agnelli o capretti, alimentati solo con latte materno e macellati dopo l'allattamento, rafforza ulteriormente la componente aromatica e microbiologica apportata dall'ambiente di allevamento e di trasformazione. Questo tipo di caglio differisce in modo significativo da quello liquido ed in polvere di vitello, per il contenuto di enzimi lipolitici, praticamente assenti negli altri due tipi di caglio.

Il mancato inoculo di fermenti lattici è un altro elemento chiave nella lavorazione tradizionale di questo formaggio, in quanto permette la conservazione e la salvaguardia della flora specifica.

Tutti questi elementi determinano un particolare sapore dolce ma intenso che raggiunge il limite del piccante nel prodotto stagionato.

Le condizioni di allevamento degli ovini e caprini e di trasformazione del formaggio, devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire al latte e al prodotto derivato le sue specifiche caratteristiche.

Fattori naturali

Le condizioni climatiche dell'area sono prevalentemente di tipo temperato: con una temperatura media annua che assume valori che vanno dai 14° C nel fondovalle, ai 5° C nelle zone più elevate delle catene montuose. Le precipitazioni sono decisamente abbondanti: i valori medi annui, infatti, vanno dai 1460 mm delle stazioni pluviometriche di Atina (520 m s.l.m.) e Picinisco (740 m s.l.m.) fino a oltre 1600 mm sulle vette delle montagne.

L'assenza di aridità estiva, che conferma il carattere temperato del clima e lo distingue da quello mediterraneo, permette di utilizzare principalmente, come fonte alimentare per gli ovi-caprini, i prati naturali e prati-pascolo della zona, ricchi di essenze vegetali spontanee tipiche del territorio, come la graminacea Bromus erectus, il palèo comune (Brachypodium pinnatum), la Sesleria tenuifolia, le cyperacee (come la Carex kitaibeliana, Carex pairaei, Carex ovalis, Carex fusca, Carex hallerana, Carex pallescens) e le leguminose (quali l'Anthyllis montana, l'Anthyllis vulneraria e la Vicia hybrida), il Polypodium cambricum, l'Asplenium onopteris, l'Asplenium fissum, il Dryopteris pallida ssp., il Cerastiun cerastioides, il Lychnis flos-cuculi, il Sedum cepaea, l'Aphanes arvensis, il Mespilus germanica, l'Astrantia tenorei il Seseli montanum, la Grafia golaka, l'Ammi visnaga, l'Aster alpinus, il Taraxacum glaciale, il Reichardia picroides, il Juncus compressus, insieme al ginepro nano (Juniperus nana).

Tali condizioni ambientali, insieme all'aspetto dell' alimentazione e a quello della permanenza degli animali al pascolo, influisce in modo univoco e determinante sulla specificità del prodotto, in particolare si ha:

maggiore percentuale di carotenoidi, terpeni, e grassi polinsaturi che conferiscono al prodotto il caratteristico colore giallo paglierino e aromi delle specifiche essenze erbacee presenti;

assenza di odore di stalla.

Fattori Umani

L'influenza dei fattori umani sul prodotto deriva dall'abilità del casaro durante tutte le fasi di lavorazione. In particolare le procedure specifiche per il «Pecorino di Picinisco» sono riconducibili:

alla lavorazione a latte crudo senza inoculo di fermenti lattici artificiali con ripercussioni positive sul profilo sensoriale/organolettico del prodotto finito dovuto alla presenza /mantenimento della microflora specifica (lattobacilli e streptococchi);

alla rottura della cagliata eseguita senza ulteriore riscaldamento della stessa mediante l'utilizzo di uno spino in legno. Tale procedura determina un minore spurgo con una conseguente maggiore umidità nella pasta che collegata alla mancata pastorizzazione del latte (lavorazione del latte crudo) e all'impiego del caglio in pasta di capretto e di agnello favorisce il mantenimento e lo sviluppo della specifica microflora. Queste condizioni determinano anche a fine stagionatura una pasta morbida e non gommosa;

alla maturazione/stagionatura durante la quale il formaggio posto a stagionare anche su assi di legno di abete o faggio viene sottoposto a trattamenti superficiali a base di olio di oliva e aceto di vino. Questi trattamenti impediscono lo sviluppo di muffe superficiali che possono alterare il l'aroma/ profumo del formaggio.

La pastorizia rappresenta per i paesi dell'areale di produzione un denominatore comune sia sotto il punto di vista storico-culturale che economico, essendo ancora fortemente diffusa.

Lo stretto legame con l'ambiente è evidenziato anche dalla presenza di popolazioni ovi-caprine autoctone che sono ancora presenti solo grazie alla vocazionalità ed alla dedizione dei pastori locali.

La storicità del prodotto Pecorino di Picinisco è testimoniata dal ritrovamento di una serie di scritti (Castrucci del '600, la Statistica Murattiana del 1811), nonchè dall'abbondante documentazione archivistica conservata presso il Comune di Picinisco: bollette di accompagnamento delle merci, licenze di vendita al minuto e all'ingrosso, bollette di pagamento delle imposte. Il gran numero di capi ovini e caprini dei comuni dell'areale di produzione DOP ed in particolare di Picinisco, riscontrata dai censimenti del bestiame del periodo 1875-2000, conferma il legame del territorio con l'attività pastorale e con la conseguente produzione casearia.

Inoltre, è possibile evidenziare un elemento storico-culturale insito nelle radici sociali locali e allo stesso tempo di primaria importanza per le caratteristiche del prodotto: la tradizionale pratica della monticazione, che permette all'animale di sfuggire alla calura estiva e di conseguenza ai possibili stress ambientali e nutrizionali, che soffrirebbe nel fondo valle durante il periodo estivo.

Ulteriore conferma del legame fra pastorizia/produzione di formaggi e abitanti dell'areale di produzione del «Pecorino di Picinisco», è dato dallo studio dei toponimi condotto da Eugenio Maria Beranger, dove consultando le mappe catastali del 1806-1815, è frequente trovare la denominazione di luoghi legati alla produzione di formaggi.

Il formaggio Pecorino di Picinisco ha una notevole influenza sulla gastronomia locale, essendo un ingrediente base di molte ricette tradizionali dell'areale.

Numerose sono le sagre, le feste campestri e le manifestazioni popolari che si svolgono sulla pastorizia e sul formaggio pecorino, su tutto il territorio di produzione della «Pecorino di Picinisco» DOP. Si citano ad esempio il Premio San Giorgio Bianco – il formaggio del 2012 conferito alla delegazione di Roma e Lazio dell'accademia di S. Giorgio; la partecipazione al concorso «Alma Ceseus per la sezione formaggi» – Parma e al salone del gusto di Torino con degustazioni specifiche del prodotto. Il «Pecorino di Picinisco» è stato inoltre citato in numerose trasmissioni televisive di emittenti pubbliche e private italiane dedicate all'enogastronomia.

Art. 7.

Controlli

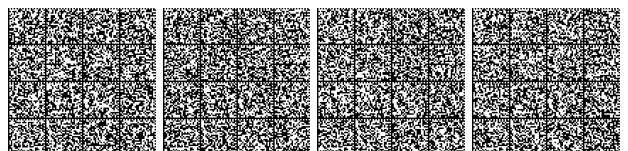
Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo della Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Frosinone, con sede in viale Roma 03100 Frosinone, conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE n. 510/06.

Art. 8.

Etichettatura

Il «Pecorino di Picinisco» DOP è commercializzato intero o porzionato nel rispetto della normativa vigente.

8.2 La forma intera o porzionata, reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

la designazione «Pecorino di Picinisco» deve essere apposta con caratteri significativamente maggiori, chiari, indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguita dalla menzione Denominazione Origine Protetta o dal suo acronimo D.O.P.;

Art. 9.

Logotipo

Il logo consta di un'area esterna perimetrale in pantone 382, ed una interna in pantone 575 nella quale è posta in alto la scritta di colore bianco e carattere franklin «Pecorino di Picinisco» e nella parte inferiore con medesimi caratteri e medesimo colore la scritta D.O.P. Al lato sx della stessa fascia compaiono 2 piccole strutture grafiche di colore pantone cool gray 3c - pantone 7427 (colori rappresentativi del comune di Picinisco) e la bandiera italiana. Nel corpo centrale del marchio compare una grande e sinuosa "p", che identifica sia l'iniziale di «Pecorino» sia di «Picinisco», diventando questo l'elemento caratterizzante. A lato del gambo della "P" compare una icona rappresentativa del muso di una pecora voltata a sinistra in pantone 575. In basso nel corpo centrale compaiono le forme grafiche a simboleggiare i monti della meta, nei pantone 377 - 378.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo, rispettando il rapporto 1:1.

il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;

l'indicazione della tipologia «Scamosciato» o «Stagionato»;

il lotto di produzione.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo, rispettando il rapporto 1:1.

il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;

l'indicazione della tipologia «Scamosciato» o «Stagionato»;

il lotto di produzione.

La designazione «Pecorino di Picinisco» è intraducibile.

13A10020

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 14 ottobre 2013.

Liquidazione coatta amministrativa della «V.B.L. Cooperativa a r.l.», in Venaria e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 28 novembre 2008, n. 197, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Viste le risultanze della relazione di mancata revisione ministeriale del 12 giugno 2012, dalle quali si rileva lo stato d'insolvenza della società cooperativa «V.B.L. cooperativa a r.l.»;

Considerato quanto emerge dalla visura camerale aggiornata, effettuata d'ufficio presso il competente Registro delle imprese, relativamente agli organi societari, alla sede sociale ed al rispetto degli obblighi relativi ai depositi di bilancio;

Considerato che in data 16 gennaio 2013 è stato comunicato, ai sensi degli articoli 7 e 8 della legge n. 241/1990, l'avvio del procedimento di liquidazione coatta amministrativa al legale rappresentante della cooperativa e al Tribunale competente per territorio;

Visto che il termine per proporre osservazioni e controdeduzioni è scaduto senza che all'Amministrazione siano pervenute comunicazioni da parte degli interessati;

Vista la proposta del 18 luglio 2013 con la quale la Direzione Generale per le piccole e medie imprese e gli enti cooperativi, all'esito dell'istruttoria condotta, richiede l'adozione del provvedimento di sottoposizione della cooperativa in oggetto alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Visto l'art. 2545-*terdecies* c.c. e ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta amministrativa della suddetta società;

Visto l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Decreta:

Art. 1.

La società cooperativa «V.B.L. cooperativa a r.l.», con sede in Venaria (Torino) (codice fiscale 07609170019), è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-*terdecies* c.c.

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal curriculum vitae, è nominato commissario liquidatore il dott. Enzo Mario Napolitano, nato a Biella il 22 novembre 1958, ivi domiciliato in Via XX Settembre n. 11.

Art. 2.

Con successivo provvedimento sarà definito il trattamento economico del commissario liquidatore ai sensi della legislazione vigente.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale Amministrativo Regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario direttamente al Presidente della Repubblica ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 14 ottobre 2013

D'ordine del Ministro
Il Capo di Gabinetto
ZACCARDI

13A09966

DECRETO 14 ottobre 2013.

Liquidazione coatta amministrativa della «D'Essai - società cooperativa siglabile ove consentito D'Essai S.C.», in Alba e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 28 novembre 2008, n. 197, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello Sviluppo Economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Vista l'istanza del 6 marzo 2013, pervenuta a questa Autorità di Vigilanza in data 20 marzo 2013. con la quale la Confederazione Cooperative Italiane ha chiesto che la società «D'Essai - Società cooperativa siglabile ove consentito d'Essai S.C.» sia ammessa alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Viste le risultanze della revisione dell'Associazione di rappresentanza conclusa in data 20 dicembre 2012, dalle quali si rileva lo stato d'insolvenza della suddetta società cooperativa;

Considerato quanto emerge dalla visura camerale aggiornata, effettuata d'ufficio presso il competente Registro delle Imprese, relativamente agli organi societari, alla sede sociale ed al rispetto degli obblighi relativi ai depositi di bilancio;

Considerato che in data 9 aprile 2013 é stato comunicato, ai sensi degli arti. 7 e 8 della legge n. 241/90, l'avvio del procedimento di liquidazione coatta amministrativa al legale rappresentante della cooperativa, al Tribunale e alla Camera di Commercio competenti per territorio, nonché all'Associazione nazionale di rappresentanza;

Considerato che è scaduto il termine per partecipare al procedimento e che non sono pervenute osservazioni e controdeduzioni da parte del legale rappresentante e degli interessati;

Vista la proposta del 26 luglio 2013 con la quale la Direzione Generale per le piccole e medie imprese e gli enti cooperativi, all'esito dell'istruttoria condotta, richiede l'adozione del provvedimento di sottoposizione della cooperativa in oggetto alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Visto l'art. 2545-*terdecies* c.c. e ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta amministrativa della suddetta società;

Visto l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Sentita l'Associazione di rappresentanza;

Preso atto che l'Associazione nazionale di rappresentanza, alla quale il sodalizio risulta aderente, non ha ritenuto di comunicare proprie designazioni per la nomina del commissario liquidatore;

Decreta:

Art. 1.

La società cooperativa «D'Essai - Società cooperativa siglabile ove consentito d'Essai S.C.», con sede in Alba (Cuneo) (codice fiscale 02826010049), è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-*terdecies* c.c.

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominata commissario liquidatore della società in premessa la dott.ssa Franca Conti, nata a Valenza (Alessandria) il 13 luglio 1962, domiciliata in Alessandria, Via Cavour, n. 13.

Art. 2.

Con successivo provvedimento sarà definito il trattamento economico del commissario liquidatore ai sensi della legislazione vigente.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale Amministrativo Regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario direttamente al Piesidente della Repubblica ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 14 ottobre 2013

D'Ordine del Ministro
Il Capo di Gabinetto
ZACCARDI

13A09968

DECRETO 15 novembre 2013.

Liquidazione coatta amministrativa della «Cooperativa *Artieri* Copart - soc coop a r.l. in liquidazione», in Capraia e Limite e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 28 novembre 2008, n. 197, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Vista l'istanza del 19 febbraio 2013, pervenuta a questa Autorità di Vigilanza in data 7 marzo 2013, con la quale la Lega nazionale cooperative e mutue ha chiesto che la società «Cooperativa *Artieri* Copart - soc coop a r.l. in liquidazione» sia ammessa alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Viste le risultanze della revisione dell'Associazione nazionale di rappresentanza, conclusa in data 30 gennaio 2013, dalle quali si rileva lo stato d'insolvenza della suddetta società cooperativa;

Considerato quanto emerge dalla visura camerale aggiornata, effettuata d'ufficio presso il competente Registro delle Imprese, relativamente agli organi societari, alla sede sociale ed al rispetto degli obblighi relativi ai depositi di bilancio;

Considerato che in data 17 luglio 2013 è stato comunicato, ai sensi degli articoli 7 e 8 della legge n. 241/1990, l'avvio del procedimento di liquidazione coatta amministrativa al legale rappresentante della cooperativa, al Tribunale e alla Camera di commercio competenti per territorio, nonché all'Associazione nazionale di rappresentanza;

Visto che il termine per proporre osservazioni e controdeduzioni è scaduto senza che all'Amministrazione siano pervenute comunicazioni da parte degli interessati;

Vista la proposta con la quale la Direzione Generale per le piccole e medie imprese e gli enti cooperativi, all'esito dell'istruttoria condotta, richiede l'adozione del provvedimento dí sottoposizione della cooperativa in oggetto alla procedura di liquidazione coatta amministrativa:

Visto l'art. 2545-*terdecies* c.c. e ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta amministrativa della suddetta società;

Visto l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Tenuto conto, ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400, delle designazioni dell'Associazione nazionale di rappresentanza alla quale il sodalizio risulta aderente;

Decreta:

Art. 1.

La società cooperativa «Cooperativa *Artieri* Copart - soc coop a r.l. in liquidazione», con sede in Capraia e Limite (Firenze) (codice fiscale 00381470483), è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-*terdecies* c.c.

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal curriculum vitae, è nominato commissario liquidatore il dott. Fabio Battaglia, nato a Siena il 19 maggio 1966, domiciliato in Firenze, Borgo Pinti n. 80.

Art. 2.

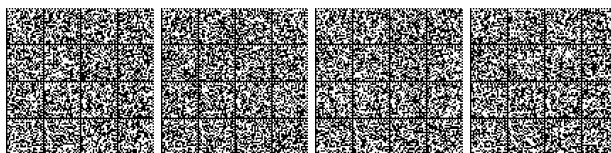
Con successivo provvedimento sarà definito il trattamento economico del commissario liquidatore ai sensi della legislazione vigente.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale Amministrativo Regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario direttamente al Presidente della Repubblica ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 15 novembre 2013

D'ordine del Ministro
Il Capo di Gabinetto
ZACCARDI

13A09967

DECRETO 20 novembre 2013.

Revoca del decreto 30 gennaio 2013, nella parte relativa allo scioglimento della «Scafir società cooperativa», in Acri.

IL DIRIGENTE DELLA DIVISIONE IV
DELLA DIREZIONE GENERALE
PER LE PMI E GLI ENTI COOPERATIVI

Visto l'art. 223-*septiesdecies* disp. att. al codice civile, così come modificato dall'art. 10, comma 13, della legge n. 99/2009;

Visto il parere della Commissione Centrale per le Cooperative del 15 maggio 2003;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica n. 197 del 28 novembre 2008, concernente la riorganizzazione del Ministero dello sviluppo economico;

Visto il D.M. 7 maggio 2009 con il quale è stata disciplinata l'attribuzione delle competenze degli uffici di livello dirigenziale non generale;

Visto il decreto dirigenziale n. 3/CC/2013 regione Calabria del 30 gennaio 2013 (*Gazzetta Ufficiale* n. 45 del 22 febbraio 2013) con cui questa Divisione ha disposto lo scioglimento senza nomina di commissario liquidatore della società cooperativa «Scafir Società Cooperativa», con sede in Acri (CS);

Tenuto conto che il legale rappresentante ha comunicato formalmente che, seppur tardivamente, la società ha provveduto all'adempimento del deposito dei bilanci d'esercizio relativi agli anni 2010, 2011 e 2012 presso la competente Camera di Commercio;

Ritenuto pertanto di poter accogliere l'istanza e conseguentemente provvedere alla revoca del decreto dirigenziale di cui sopra per la parte inerente lo scioglimento senza nomina di commissario liquidatore e la conseguente cancellazione dal Registro delle Imprese di detta cooperativa, divenuto inopportuno a seguito di quanto sopra esposto;

Ritenuto che risulta dimostrato l'interesse pubblico concreto ed attuale alla revoca del provvedimento in esame;

Decreta:

Art. 1.

Il decreto dirigenziale n. 3/CC/2013 regione Calabria del 30 gennaio 2013 emesso da questo Ufficio è revocato nella parte in cui dispone lo scioglimento e la conseguente cancellazione dal Registro delle Imprese della società cooperativa «Scafir Società Cooperativa», con sede in Acri (CS), codice fiscale n. 02788690788, per le motivazioni indicate in premessa.

Art. 2.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 20 novembre 2013

Il dirigente: DI NAPOLI

13A09957

DECRETO 22 novembre 2013.

Autorizzazione al rilascio di certificazione CE conferita all'organismo ICIM Spa, in Sesto San Giovanni, ad operare in qualità organismo notificato per la certificazione CE, ai sensi della direttiva 97/23/CE, in materia di attrezzature in pressione.

IL DIRETTORE GENERALE
PER IL MERCATO, LA CONCORRENZA, IL CONSUMATORE
LA VIGILANZA E LA NORMATIVA TECNICA

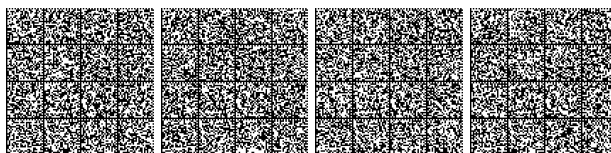
Visto il Regolamento (CE) n. 765/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 luglio 2008 che pone norme in materia di accreditamento e vigilanza del mercato per quanto riguarda la commercializzazione dei prodotti e che abroga il regolamento (CEE) n. 339/93;

Vista la Decisione n. 768/2008/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 luglio 2008 relativa a un quadro comune per la commercializzazione dei prodotti e che abroga la decisione 93/465/CEE;

Vista la legge 23 luglio 2009, n. 99 «Disposizioni in materia di sviluppo e internazionalizzazione delle imprese, nonché in materia di energia.», in particolare l'art. 4 (Attuazione del capo II del regolamento (CE) n. 765/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, che pone norme in materia di accreditamento e vigilanza del mercato per la commercializzazione dei prodotti);

Visti il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300 «Riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59» e successive modificazioni e integrazioni, ed in particolare gli articoli da 27 e 28 e l'art. 55 di istituzione del Ministero delle attività produttive e di trasferimento allo stesso delle funzioni del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, del Ministero del commercio con l'estero, del Dipartimento del turismo istituito presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri;

Visto il decreto-legge 18 maggio 2006, n. 181 «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni della Presidenza del Consiglio dei Ministri e dei Ministeri» convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 17 luglio 2006, n. 233, in particolare l'art. 1 comma 12 con cui la denominazione «Ministero dello sviluppo economico» sostituisce, ad ogni effetto e ovunque presente, la denominazione «Ministero delle attività produttive»;

Vista la direttiva 97/23/CE concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle attrezzature in pressione;

Visto il decreto legislativo 25 febbraio 2000, n. 93, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, supplemento ordinario n. 91 del 18 aprile 2000, di attuazione della direttiva 97/23/CE relativa alle attrezzature in pressione;

Visto l'art. 10 del decreto legislativo 25 febbraio 2000, n. 93, che prevede le diverse categorie di prodotto ai fini della valutazione di conformità;

Visto il decreto 22 dicembre 2009 «Prescrizioni relative all'organizzazione ed al funzionamento dell'unico organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento in conformità al regolamento (CE) n. 765/2008.»;

Visto il decreto 22 dicembre 2009 «Designazione di "Accredia" quale unico organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato.»;

Vista la Convenzione, del 13 giugno 2011, rinnovata in data 17 luglio 2013, con la quale il Ministero dello sviluppo economico ha affidato all'Organismo Nazionale Italiano di Accreditamento - Accredia - il compito di rilasciare accreditamenti in conformità alle norme UNI CEI EN ISO IEC 17020, 17021, 17024, 17025, UNI CEI EN 45011 e alle Guide europee di riferimento, ove applicabili, agli Organismi incaricati di svolgere attività di valutazione della conformità ai requisiti essenziali di sicurezza della Direttiva 97/23/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 maggio 1997 per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri in materia di attrezzature a pressione;

Vista l'istanza della società ICIM SPA del 18 ottobre 2013, prot. n. 171262, volta a svolgere attività di valutazione di conformità di cui alla direttiva 97/23/CE citata;

Vista la delibera del Comitato Settoriale di Accreditamento per gli Organismi Notificati di Accredia dell'8 marzo 2012, acquisita in data 15 marzo 2012, al n. 66297 con la quale è rilasciato alla società ICIM SPA, con sede legale in piazza Don Enrico Mapelli, 75 - 20099 Sesto San Giovanni (Milano), l'accreditamento per la norma UNI CEI EN 45011:1999 per la direttiva 97/23/CE;

Vista la legge 6 febbraio 1996, n. 52 «Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - legge comunitaria 1994» e successive modificazioni e integrazioni, in particolare l'art. 47, commi 2 e 4 secondo cui le spese, sulla base dei costi effettivi dei servizi resi, relative alle procedure finalizzate all'autorizzazione degli organismi ad effettuare le procedure di certificazione e ai successivi controlli sono a carico degli organismi istanti;

Decreta:

Art. 1.

1. L'Organismo ICIM SPA, con sede legale in piazza Don Enrico Mapelli, 75 - 20099 Sesto San Giovanni (Milano), è autorizzato ad effettuare la valutazione di conformità ai sensi della direttiva 97/23/CE relativa alle attrezzature in pressione e del decreto legislativo 25 febbraio 2000, n. 93, di attuazione, per i seguenti moduli contenuti nell'allegato III al decreto legislativo:

Modulo A1 - controllo di fabbricazione interno e sorveglianza verifica finale;

Modulo B - esame CE del tipo;

Modulo B1 - esame CE della progettazione;

Modulo C1 - conformità al tipo;

Modulo D - garanzia qualità produzione;

Modulo D1 - garanzia qualità produzione;

Modulo E - garanzia qualità prodotti;

Modulo E1 - garanzia qualità prodotti;

Modulo F - verifica su prodotto;

Modulo G - verifica CE di un unico prodotto;

Modulo H - garanzia qualità totale;

Modulo H1 - garanzia qualità totale con controllo della progettazione e particolare sorveglianza della verifica finale.

2. La valutazione è effettuata dall'Organismo conformemente alle disposizioni contenute nell'art. 10 del decreto legislativo 25 febbraio 2000, n. 93, citato.

Art. 2.

1. Qualsiasi variazione dello stato di diritto dell'organismo, rilevante ai fini dell'autorizzazione o della notifica, deve essere tempestivamente comunicata alla Divisione XIV - Rapporti istituzionali per la gestione tecnica, organismi notificati e sistemi di accreditamento, Direzione generale per il mercato, la concorrenza, il consumatore la vigilanza e la normativa tecnica, Dipartimento per l'impresa e l'internazionalizzazione del Ministero dello sviluppo economico.

2. Qualsiasi variazione dello stato di fatto dell'organismo, rilevante ai fini del mantenimento dell'accreditamento deve essere tempestivamente comunicata ad Accredia.

3. L'organismo mette a disposizione della Divisione XIV, ai fini di controllo dell'attività di certificazione, un accesso telematico alla propria banca dati relativa alle certificazioni emesse, ritirate, sospese o negate.

Art. 3.

1. La presente autorizzazione ha la validità fino al 2 dicembre 2015 (data di scadenza del certificato di accreditamento) ed è notificata alla Commissione europea.

2. La notifica della presente autorizzazione alla Commissione europea nell'ambito del sistema informativo NANDO (New Approach Notified and Designated Organisations) ha la stessa validità temporale di cui al comma 1.

Art. 4.

1. Gli oneri per il rilascio della presente autorizzazione e della notifica alla Commissione europea e per i successivi rinnovi, ai sensi dell'art. 47 della legge 6 febbraio 1996, n. 52, sono a carico dell'Organismo di certificazione.

L'organismo versa al Ministero dello sviluppo economico, entro 30 giorni dalla pubblicazione in *Gazzetta Ufficiale* del decreto del Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, di determinazione delle tariffe e delle relative modalità di versamento, le sole spese per le procedure connesse al rilascio della presente autorizzazione e alla notifica alla Commissione europea.

Art. 5.

1. Qualora il Ministero dello sviluppo economico, accerti o sia informato che un organismo notificato non è più conforme alle prescrizioni di cui all'allegato VII della direttiva 97/23/CE o non adempie ai suoi obblighi, limita, sospende o revoca l'autorizzazione e la notifica, a seconda dei casi, in funzione della gravità del mancato rispetto di tali prescrizioni o dell'inadempimento di tali obblighi.

Art. 6.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana. Il medesimo è efficace dalla notifica al soggetto che ne è destinatario.

Roma, 22 novembre 2013

Il direttore generale: VECCHIO

13A09965

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Comunicato di rettifica relativa all'estratto della determina V&A/1775 del 29 ottobre 2013 del medicinale per uso umano «Duovent».

Estratto determinazione V&A/2052 del 21 novembre 2013

Titolare AIC: Boehringer Ingelheim Italia S.P.A. (codice fiscale 00421210485) con sede legale e domicilio fiscale in Via Lorenzini, 8 - 20139 Milano - Italia.

Medicinale: DUOVENT.

Variazione AIC: Rettifica dell'Estratto della Determinazione V&A/1775 del 29 ottobre 13.

Visti gli atti di Ufficio all'Estratto della Determinazione V&A/1775 del 29 ottobre 2013, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale - n. 267 del 14 novembre 2013, sono apportate le seguenti modifiche:

ove riportato:

è autorizzata la modifica degli stampati (Punti 4.2, 4.3, 4.8 e 5.2 del RCP e corrispondenti Paragrafi del Foglio Illustrativo), relativamente alla confezione sottoelencata:

A.I.C. n. 025233038 - «0,5 mg/4 ml + 1,25 mg/4 ml soluzione da nebulizzare» 20 contenitori monodose 4 ml,

leggasi:

è autorizzata la modifica degli stampati (Punti 4.2, 4.3, 4.8 e 5.1 del RCP e corrispondenti Paragrafi del Foglio Illustrativo), relativamente alla confezione sottoelencata:

A.I.C. n. 025233038 - «0,5 mg/4 ml + 1,25 mg/4 ml soluzione per nebulizzatore» 20 contenitori monodose 4 ml.

La presente determinazione sarà pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla Società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

13A09936

Comunicato di rettifica relativa all'estratto della determina V&A/1773 del 29 ottobre 2013 del medicinale per uso umano «Clopixol».

Estratto determinazione V&A/2054 del 21 novembre 2013

Titolare AIC: Lundbeck Italia S.P.A. (codice fiscale 11008200153) con sede legale e domicilio fiscale in Via Della Moscova, 3 - 20121 Milano - Italia.

Medicinale: CLOPIXOL.

Variazione AIC: Rettifica dell'Estratto della Determinazione V&A/1773 del 29 ottobre 2013.

Visti gli atti di Ufficio all'Estratto della Determinazione V&A/1773 del 13 novembre 2013, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale - n. 266 del 13 novembre 2013, sono apportate le seguenti modifiche:

ove riportato:

I lotti già prodotti non possono più essere dispensati al pubblico a decorrere dal 180° giorno successivo a quello della pubblicazione della presente determinazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

leggasi:

I lotti già prodotti possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza indicata in etichetta.

La presente determinazione sarà pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla Società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

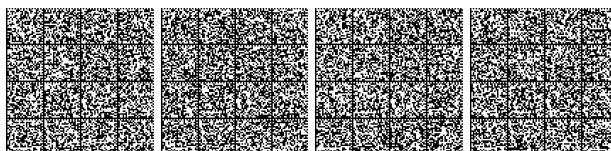
13A09937

Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Cortan»

Con la determinazione n. aRM - 301/2013-3130 del 30 ottobre 2013 è stata revocata, ai sensi dell'art. 38, comma 9, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, su rinuncia della ditta Gedeon Richter PLC l'autorizzazione all'immissione in commercio del sottoelencato medicinale, nelle confezioni indicate:

Medicinale: CORTAN.

Confezione: A.I.C. n. 040685012.

Descrizione: «40 mg compresse rivestite con film» 14 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL.

Medicinale: CORTAN.

Confezione: A.I.C. n. 040685024.

Descrizione: «40 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL.

Medicinale: CORTAN.

Confezione: A.I.C. n. 040685036.

Descrizione: «40 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL.

Medicinale: CORTAN.

Confezione: A.I.C. n. 040685048.

Descrizione: «40 mg compresse rivestite con film» 56 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL.

Medicinale: CORTAN.

Confezione: A.I.C. n. 040685051.

Descrizione: «40 mg compresse rivestite con film» 98 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL.

Medicinale: CORTAN.

Confezione: A.I.C. n. 040685063.

Descrizione: «80 mg compresse rivestite con film» 14 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL.

Medicinale: CORTAN.

Confezione: A.I.C. n. 040685075.

Descrizione: «80 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL.

Medicinale: CORTAN.

Confezione: A.I.C. n. 040685087.

Descrizione: «80 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL.

Medicinale: CORTAN.

Confezione: A.I.C. n. 040685099.

Descrizione: «80 mg compresse rivestite con film» 56 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL.

Medicinale: CORTAN.

Confezione: A.I.C. n. 040685101.

Descrizione: «80 mg compresse rivestite con film» 98 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL.

Medicinale: CORTAN.

Confezione: A.I.C. n. 040685113.

Descrizione: «160 mg compresse rivestite con film» 14 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL.

Medicinale: CORTAN.

Confezione: A.I.C. n. 040685125.

Descrizione: «160 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL.

Medicinale: CORTAN.

Confezione: A.I.C. n. 040685137.

Descrizione: «160 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL.

Medicinale: CORTAN.

Confezione: A.I.C. n. 040685149.

Descrizione: «160 mg compresse rivestite con film» 56 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL.

Medicinale: CORTAN.

Confezione: A.I.C. n. 040685152.

Descrizione: «160 mg compresse rivestite con film» 98 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL.

Qualora nel canale distributivo fossero presenti scorte del medicinale revocato, in corso di validità, le stesse potranno essere smaltite entro e non oltre 180 giorni dalla data di pubblicazione della presente determinazione.

13A09938

Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Systen»

Con la determinazione n. aRM - 315/2013-1445 del 4 novembre 2013 è stata revocata, ai sensi dell'art. 38, comma 9, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, su rinuncia della ditta Janssen Cilag S.p.a. l'autorizzazione all'immissione in commercio del sottoelencato medicinale, nelle confezioni indicate:

Medicinale: SYSTEN

Confezione: 028648032

Descrizione: "50 mcg/die cerotto transdermico" 8 cerotti

Medicinale: SYSTEN

Confezione: 028648044

Descrizione: "25 mcg/die cerotto transdermico" 8 cerotti

Medicinale: SYSTEN

Confezione: 028648057

Descrizione: "75 mcg/die cerotti transdermici" 8 cerotti

Medicinale: SYSTEN

Confezione: 028648069

Descrizione: "100 mcg/die cerotti transdermici" 8 cerotti

Qualora nel canale distributivo fossero presenti scorte del medicinale revocato, in corso di validità, le stesse potranno essere smaltite entro e non oltre 180 giorni dalla data di pubblicazione della presente determinazione.

13A09939

Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Metoclopramide Cloridrato Hospira».

Con la determinazione n. aRM - 314/2013-2857 del 7 novembre 2013 è stata revocata, ai sensi dell'art. 38, comma 9, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, su rinuncia della ditta Hospira Italia S.r.l. l'autorizzazione all'immissione in commercio del sottoelencato medicinale, nelle confezioni indicate:

Medicinale: METOCLOPRAMIDE CLORIDRATO HOSPIRA

Confezione: 034142012

Descrizione: "10 mg/2 ml soluzione iniettabile" 5 fiale

Medicinale: METOCLOPRAMIDE CLORIDRATO HOSPIRA

Confezione: 034142024

Descrizione: "10 mg/2 ml soluzione iniettabile" 10 fiale

Qualora nel canale distributivo fossero presenti scorte del medicinale revocato, in corso di validità, le stesse potranno essere smaltite entro e non oltre 180 giorni dalla data di pubblicazione della presente determinazione.

13A09940

Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Clopidogrel Pfizer».

Con la determinazione n. aRM - 313/2013-40 del 4 novembre 2013 è stata revocata, ai sensi dell'art. 38, comma 9, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, su rinuncia della ditta Pfizer Italia S.r.l. l'autorizzazione all'immissione in commercio del sottoelencato medicinale, nelle confezioni indicate:

Medicinale: CLOPIDOGREL PFIZER

Confezione: A.I.C. n. 040897124

Descrizione: "75 mg compresse rivestite con film " 100 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL

Medicinale: CLOPIDOGREL PFIZER

Confezione: A.I.C. n. 040897112

Descrizione: "75 mg compresse rivestite con film" 98 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL

Medicinale: CLOPIDOGREL PFIZER

Confezione: A.I.C. n. 040897100

Descrizione: “75 mg compresse rivestite con film” 90 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL

Medicinale: CLOPIDOGREL PFIZER

Confezione: A.I.C. n. 040897098

Descrizione: “75 mg compresse rivestite con film” 84 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL

Medicinale: CLOPIDOGREL PFIZER

Confezione: A.I.C. n. 040897086

Descrizione: “75 mg compresse rivestite con film” 60 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL

Medicinale: CLOPIDOGREL PFIZER

Confezione: A.I.C. n. 040897074

Descrizione: “75 mg compresse rivestite con film” 56 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL

Medicinale: CLOPIDOGREL PFIZER

Confezione: A.I.C. n. 040897062

Descrizione: “75 mg compresse rivestite con film” 50×1 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL

Medicinale: CLOPIDOGREL PFIZER

Confezione: A.I.C. n. 040897050

Descrizione: “75 mg compresse rivestite con film” 50 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL

Medicinale: CLOPIDOGREL PFIZER

Confezione: A.I.C. n. 040897047

Descrizione: “75 mg compresse rivestite con film” 30 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL

Medicinale: CLOPIDOGREL PFIZER

Confezione: A.I.C. n. 040897035

Descrizione: “75 mg compresse rivestite con film” 28 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL

Medicinale: CLOPIDOGREL PFIZER

Confezione: A.I.C. n. 040897023

Descrizione: “75 mg compresse rivestite con film” 15 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL

Medicinale: CLOPIDOGREL PFIZER

Confezione: A.I.C. n. 040897011

Descrizione: “75 mg compresse rivestite con film” 14 compresse in blister OPA/AL/PVC/AL

Qualora nel canale distributivo fossero presenti scorte del medicinale revocato, in corso di validità, le stesse potranno essere smaltite entro e non oltre 180 giorni dalla data di pubblicazione della presente determinazione.

13A09958

Revoca, su rinuncia, dell’autorizzazione all’immissione in commercio del medicinale per uso umano «Metronidazolo Hospira».

Con la determinazione n. aRM - 320/2013-2857 del 7 novembre 2013 è stata revocata, ai sensi dell’art. 38, comma 9, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, su rinuncia della ditta Hospira Italia S.r.l. l’autorizzazione all’immissione in commercio del sottoelencato medicinale, nelle confezioni indicate:

Medicinale: METRONIDAZOLO HOSPIRA

Confezione: A.I.C. n. 037457013

Descrizione: “0,5 g/ 100 ml soluzione per infusione” 1 flacone in vetro

Medicinale: METRONIDAZOLO HOSPIRA

Confezione: A.I.C. n. 037457025

Descrizione: “0,5 g/ 100 ml soluzione per infusione” 6 flaconi in vetro

Medicinale: METRONIDAZOLO HOSPIRA

Confezione: A.I.C. n. 037457037

Descrizione: “0,5 g/ 100 ml soluzione per infusione” 20 flaconi in vetro

Medicinale: METRONIDAZOLO HOSPIRA

Confezione: A.I.C. n. 037457049

Descrizione: “0,5 g/ 100 ml soluzione per infusione” 30 flaconi in vetro

Qualora nel canale distributivo fossero presenti scorte del medicinale revocato, in corso di validità, le stesse potranno essere smaltite entro e non oltre 180 giorni dalla data di pubblicazione della presente determinazione.

13A09959

Revoca, su rinuncia, dell’autorizzazione all’immissione in commercio del medicinale per uso umano «Ranitidina Magis».

Con la determinazione n. aRM - 309/2013-1152 del 4 novembre 2013 è stata revocata, ai sensi dell’art. 38, comma 9, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, su rinuncia della ditta Magis Farmaceutici S.p.a. l’autorizzazione all’immissione in commercio del sottoelencato medicinale, nelle confezioni indicate:

Medicinale: RANITIDINA MAGIS

Confezione: 035501016

Descrizione: 20 compresse in blister PVC/AL da 150 mg

Medicinale: RANITIDINA MAGIS

Confezione: 035501028

Descrizione: 10 compresse in blister PVC/AL da 300 mg

Medicinale: RANITIDINA MAGIS

Confezione: 035501030

Descrizione: 20 compresse rivestite con film da 300 mg

Qualora nel canale distributivo fossero presenti scorte del medicinale revocato, in corso di validità, le stesse potranno essere smaltite entro e non oltre 180 giorni dalla data di pubblicazione della presente determinazione.

13A09960

Revoca, su rinuncia, dell’autorizzazione all’immissione in commercio del medicinale per uso umano «Esucos»

Con la determinazione n. aRM - 284/2013-143 del 4 novembre 2013 è stata revocata, ai sensi dell’art. 38, comma 9, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, su rinuncia della ditta Laboratorio Farmaceutico SIT specialità igienico terapeutiche s.r.l. l’autorizzazione all’immissione in commercio del sottoelencato medicinale, nelle confezioni indicate:

Medicinale: ESUCOS;

Confezione: 019634029;

Descrizione: «25 mg compresse» 25 compresse;

Medicinale: ESUCOS;

Confezione: 019634017;

Descrizione: «10 mg compresse» 25 compresse.

Qualora nel canale distributivo fossero presenti scorte del medicinale revocato, in corso di validità, le stesse potranno essere smaltite entro e non oltre 180 giorni dalla data di pubblicazione della presente determinazione.

13A09961

Revoca, su rinuncia, dell’autorizzazione all’immissione in commercio del medicinale per uso umano «Anastrozolo Chiesi».

Con la determinazione n. aRM - 292/2013-546 del 4 novembre 2013 è stata revocata, ai sensi dell’art. 38, comma 9, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, su rinuncia della ditta Chiesi Farmaceutici S.p.a. l’autorizzazione all’immissione in commercio del sottoelencato medicinale, nelle confezioni indicate:

Farmaco: ANASTROZOLO CHIESI;

Confezione: 039682012;

Descrizione: «1 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister PVC/PVDC/AL;

Farmaco: ANASTROZOLO CHIESI;

Confezione: 039682024;

Descrizione: «1 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister PVC/PVDC/AL;

Farmaco: ANASTROZOLO CHIESI;

Confezione: 039682036;

Descrizione: «1 mg compresse rivestite con film» 84 compresse in blister PVC/PVDC/AL;

Farmaco: ANASTROZOLO CHIESI;

Confezione: 039682048;

Descrizione: «1 mg compresse rivestite con film» 100 compresse in blister PVC/PVDC/AL;

Farmaco: ANASTROZOLO CHIESI;

Confezione: 039682051;

Descrizione: «1 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in contenitore HDPE;

Farmaco: ANASTROZOLO CHIESI;

Confezione: 039682063;

Descrizione: «1 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in contenitore HDPE;

Farmaco: ANASTROZOLO CHIESI;

Confezione: 039682075;

Descrizione: «1 mg compresse rivestite con film» 84 compresse in contenitore HDPE;

Farmaco: ANASTROZOLO CHIESI;

Confezione: 039682087;

Descrizione: «1 mg compresse rivestite con film» 100 compresse in contenitore HDPE.

Qualora nel canale distributivo fossero presenti scorte del medicinale revocato, in corso di validità, le stesse potranno essere smaltite entro e non oltre 180 giorni dalla data di pubblicazione della presente determinazione.

13A09962

Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Domperidone Actavis».

Con la determinazione n. aRM - 295/2013-2999 del 29 ottobre 2013 è stata revocata, ai sensi dell'art. 38, comma 9, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, su rinuncia della ditta Actavis Group PTC EHF l'autorizzazione all'immissione in commercio del sottoelencato medicinale, nelle confezioni indicate:

Medicinale: DOMPERIDONE ACTAVIS;

Confezione: 036681056;

Descrizione: «10 mg» 100 compresse in blister PVC/AL;

Medicinale: DOMPERIDONE ACTAVIS;

Confezione: 036681043;

Descrizione: «10 mg» 50 compresse in blister PVC/AL;

Medicinale: DOMPERIDONE ACTAVIS;

Confezione: 036681031;

Descrizione: «10 mg» 30 compresse in blister PVC/AL;

Medicinale: DOMPERIDONE ACTAVIS;

Confezione: 036681029;

Descrizione: «10 mg» 20 compresse in blister PVC/AL;

Medicinale: DOMPERIDONE ACTAVIS;

Confezione: 036681017;

Descrizione: «10 mg» 10 compresse in blister PVC/AL.

Qualora nel canale distributivo fossero presenti scorte del medicinale revocato, in corso di validità, le stesse potranno essere smaltite entro e non oltre 180 giorni dalla data di pubblicazione della presente determinazione.

13A09963

Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Kamsin»

Con la determinazione n. aRM - 297/2013-1561 del 29 ottobre 2013 è stata revocata, ai sensi dell'art. 38, comma 9, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, su rinuncia della ditta EG S.P.A. l'autorizzazione all'immissione in commercio del sottoelencato medicinale, nelle confezioni indicate:

Medicinale: KAMSIN;

Confezione: 037407107;

Descrizione: «50 mg/ml granulato per sospensione orale» 1 flacone HDPE da 140 ml;

Medicinale: KAMSIN;

Confezione: 037407095;

Descrizione: «50 mg/ml granulato per sospensione orale» 1 flacone HDPE da 100 ml;

Medicinale: KAMSIN;

Confezione: 037407083;

Descrizione: «50 mg/ml granulato per sospensione orale» 1 flacone HDPE da 70 ml;

Medicinale: KAMSIN;

Confezione: 037407071;

Descrizione: «50 mg/ml granulato per sospensione orale» 1 flacone HDPE da 60 ml;

Medicinale: KAMSIN;

Confezione: 037407069;

Descrizione: «50 mg/ml granulato per sospensione orale» 1 flacone HDPE da 50 ml;

Medicinale: KAMSIN;

Confezione: 037407057;

Descrizione: «25 mg/ml granulato per sospensione orale» 1 flacone HDPE da 140 ml;

Medicinale: KAMSIN;

Confezione: 037407044;

Descrizione: «25 mg/ml granulato per sospensione orale» 1 flacone HDPE da 100 ml;

Medicinale: KAMSIN;

Confezione: 037407032;

Descrizione: «25 mg/ml granulato per sospensione orale» 1 flacone HDPE da 70 ml;

Medicinale: KAMSIN;

Confezione: 037407020;

Descrizione: «25 mg/ml granulato per sospensione orale» 1 flacone HDPE da 60 ml;

Medicinale: KAMSIN;

Confezione: 037407018;

Descrizione: «25 mg/ml granulato per sospensione orale» 1 flacone HDPE da 50 ml.

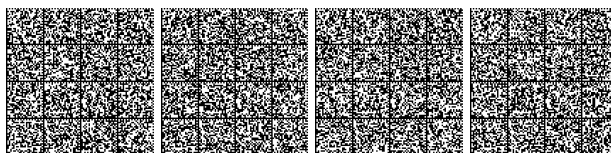
Qualora nel canale distributivo fossero presenti scorte del medicinale revocato, in corso di validità, le stesse potranno essere smaltite entro e non oltre 180 giorni dalla data di pubblicazione della presente determinazione.

13A09964

Autorizzazione all'importazione parallela del medicinale per uso umano «Betadine»

Estratto determinazione V&A IP n. 1950 del 6 novembre 2013

È autorizzata l'importazione parallela del medicinale BETADINE 10 pour cent solution pour application locale, fl. 125 ml dalla Francia con numero di autorizzazione 314 997 8 o 34009 314 997 8 7, con le specificazioni di seguito indicate e a condizione che siano valide ed efficaci alla data di entrata in vigore della presente determinazione:

Importatore: New Pharmashop S.r.l. CIS di Nola, Isola 1 - Torre 1 - Int. 120 - 80035 Nola (Napoli);

Confezione: BETADINE «10% soluzione cutanea» flacone 125 ml.

Codice AIC: 042901013 (in base 10) 18X7JP (in base 32).

Forma farmaceutica: soluzione.

Composizione: 1 ml di soluzione contiene

Principio attivo: Iodopovidone (al 10% di iodio) 0,1 g;

Eccipienti: glicerolo, macrogol 9 lauryl ether, sodio fosfato bibasico biidrato, acido citrico monoidrato, sodio idrossido, acqua depurata;

Indicazioni terapeutiche: Disinfezione e pulizia della cute lesa (ferite, piaghe ecc.);

Confezionamento secondario

È autorizzato il confezionamento secondario presso le officine Pharma Partners S.r.l. Via V. Locchi 112 - 50141 Firenze; Welcome Pharma S.p.A. Via Campobello n. 1, 00040 Pomezia (Roma);

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Confezione: BETADINE "10% soluzione cutanea" flacone 125 ml

Codice AIC: 042901013;

Classe di rimborsabilità: C (nn)

La confezione sopradescritta è collocata in "apposita sezione" della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera *c)* della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, denominata Classe C (nn), nelle more della presentazione da parte del titolare dell'AIP di una eventuale domanda di diversa classificazione.

Classificazione ai fini della fornitura

Confezione: BETADINE "10% soluzione cutanea" flacone 125 ml

Codice AIC: 042901013; OTC - medicinali non soggetti a prescrizione medica, da banco;

Decorrenza di efficacia della determinazione: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

13A09972

Autorizzazione all'importazione parallela del medicinale per uso umano «Yasmin»

Estratto determinazione V&A IP n. 1944 del 6 novembre 2013

È autorizzata l'importazione parallela del medicinale YASMIN film-coated tablet 3mg/0,03mg 21 Tabs. dalla Grecia con numero di autorizzazione 23022/17-04-2008, con le specificazioni di seguito indicate e a condizione che siano valide ed efficaci alla data di entrata in vigore della presente Determinazione:

Importatore: New Pharmashop S.r.l. CIS di Nola Isola 1 - Torre 1 - Int. 120 - 80035 Nola;

Confezione: YASMIN 21 compresse rivestite con film in blister Polivinilecloruro/AL

Codice AIC: 042905012 (in base 10) 18XCFN (in base 32)

Forma farmaceutica: compresse rivestite con film

Composizione: ogni compressa contiene

Principio attivo: Drospirenone mg 3,00 e Etinilestradiolo mg 0,030;

Eccipienti: Lattosio monoidrato; amido di mais; amido di mais pregelatinizzato; povidone 25.000; magnesio stearato; ipromellosa; macrogol 6.000; talco; titanio diossido (E171); ossido di ferro giallo (E172).

Indicazioni terapeutiche: Contraccezione orale

Confezionamento secondario

È autorizzato il riconfezionamento secondario presso le officine Pharma Partners S.r.l. Via V. Locchi 112 – 50141 Firenze; Welcome Pharma S.p.A. Via Campobello 1, 00040 Pomezia (Roma);

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Confezione: YASMIN 21 compresse rivestite con film in blister Polivinilecloruro/AL

Codice AIC: 042905012; Classe di rimborsabilità: C (nn)

La confezione sopradescritta è collocata in "apposita sezione" della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera *c)* della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, denominata Classe C (nn), nelle more della presentazione da parte del titolare dell'AIP di una eventuale domanda di diversa classificazione.

Classificazione ai fini della fornitura

Confezione: YASMIN 21 compresse rivestite con film in blister Polivinilecloruro/AL

Codice AIC: 042905012; RR - medicinali soggetti a prescrizione medica.

Decorrenza di efficacia della determinazione: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

13A09973

Autorizzazione all'importazione parallela del medicinale per uso umano «Nurofen»

Estratto determinazione V&A IP n. 1646 del 7 ottobre 2013

È autorizzata l'importazione parallela del medicinale NUROFENPRO 20 mg/ml enfants et nourrissons sans sucre, suspension buvable édulcorée au maltitol liquide et à la saccharine sodique dalla Francia con numero di autorizzazione 379 184 1 ou 34009 379 184 1 1 il quale, per le motivazioni espresse in premessa, deve essere posto in commercio con la denominazione NUROFEN FEBBRE E DOLORE e con le specificazioni di seguito indicate a condizione che siano valide ed efficaci al momento dell'entrata in vigore della presente Determinazione.

Importatore: MPF Pharma S.r.l., Via Clara Maffei, 2B - 24121 Bergamo;

Confezione: NUROFEN FEBBRE E DOLORE «Bambini 100 mg/5 ml sospensione orale gusto arancia senza zucchero» flacone da 150 ml con siringa per somministrazione orale

Codice AIC: 042837017 (in base 10) 18V90T (in base 32).

Forma Farmaceutica: sospensione orale

Composizione: Ogni ml di sospensione orale contiene:

Principio attivo: Ibuprofene 20 mg.

Eccipienti: polisorbato 80, glicerina, sciroppo di maltitolo, saccarina sodica, acido citrico, sodio citrato, gomma di xanthan, sodio cloruro, aroma arancia, bromuro di domifene, acqua depurata.

Indicazioni terapeutiche: NUROFEN Febbre e Dolore è indicato per il trattamento sintomatico della febbre e del dolore lieve o moderato.

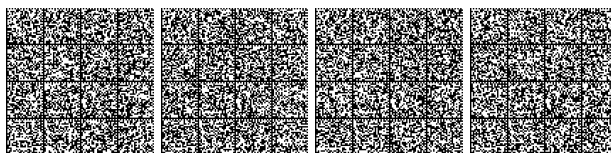
Confezionamento secondario

È autorizzato il confezionamento secondario presso le officine Fiege Logistics Italia S.p.a. - Via Amendola, 1 , 20090 Caleppio di Settala (MI); CIT S.r.l., Via Primo Villa 17, 20875 Burago di Molgora (MB);

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Confezione: NUROFEN FEBBRE E DOLORE «Bambini 100 mg/5 ml sospensione orale gusto arancia senza zucchero» flacone da 150 ml con siringa per somministrazione orale

Codice AIC: 042837017; Classe di rimborsabilità: C (nn)

La confezione sopradescritta è collocata in "apposita sezione" della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera *c)* della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, denominata Classe C (nn), nelle more della presentazione da parte del titolare dell'AIP di una eventuale domanda di diversa classificazione.

Classificazione ai fini della fornitura

Confezione: NUROFEN FEBBRE E DOLORE «Bambini 100 mg/5 ml sospensione orale gusto arancia senza zucchero» flacone da 150 ml con siringa per somministrazione orale

Codice AIC: 042837017; SOP - medicinali non soggetti a prescrizione medica, da banco;

Decorrenza di efficacia della determinazione: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

13A09974

Autorizzazione all'importazione parallela del medicinale per uso umano «Microser»

Estratto determinazione V&A IP n. 1382 del 27 agosto 2013

È autorizzata l'importazione parallela del medicinale MICROSER 8 mg, comprimate 5 blisters x 10 compr. dalla Romania con numero di autorizzazione 2727/2002/01 con le specificazioni di seguito indicate a condizione che siano valide ed efficaci al momento dell'entrata in vigore della presente Determinazione.

Importatore: 4Pharma S.r.l. con sede legale in Piazza Plebiscito, 4 - 67039 Sulmona (Aquila);

Confezione: MICROSER «8 mg compresse» 50 compresse

Codice AIC: 042551010 (in base 10) 18LKR2 (in base 32)

Forma Farmaceutica: compresse.

Una compressa contiene:

Principio attivo: betaistina dicloridrato 8 mg;

Eccipienti: amido di mais, cellulosa microcristallina, povidone, silice, talco.

Indicazioni terapeutiche: Sindrome di Ménière.

Confezionamento secondario

È autorizzato il riconfezionamento secondario presso l'officina De Salute S.r.l. Via Antonio Biasini, 26 - 26015 Soresina (CR);

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Confezione: MICROSER «8 mg compresse» 50 compresse

Codice AIC: 042551010; Classe di rimborsabilità: C (nn)

La confezione sopradescritta è collocata in «apposita sezione» della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera *c)* della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, denominata Classe C (nn), nelle more della presentazione da parte del titolare dell'AIP di una eventuale domanda di diversa classificazione.

Classificazione ai fini della fornitura

Confezione: MICROSER «8 mg compresse» 50 compresse

Codice AIC: 042551010; RR - medicinale soggetto a prescrizione medica;

Decorrenza di efficacia della determinazione: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

13A09975

Autorizzazione all'importazione parallela del medicinale per uso umano «Cialis»

Estratto determinazione V&A IP n. 1298 del 23 luglio 2013

Al medicinale CIALIS 20 mg Film-coated tablet 8 tablets autorizzato dall'EMA e identificato con N° EU/1/02/237/004 autorizzato dall' European Medicines Agency - EMA con procedura di importazione parallela EMA/H/PD/2013/10912/001/N del 28 marzo 2013 sono assegnati i seguenti dati identificativi nazionali;

Importatore: Mediwin Limited , Unit 12-13 Martello Enterprise Centre Courtwick Lane - Littlehampton West Sussex BN17 7PA;

Confezione: CIALIS 20 mg 8 compresse rivestite con film in blister uso orale

Codice AIC: 042791018 (in base 10) 18TW3B (in base 32)

Forma Farmaceutica: compresse rivestite con film

Ogni capsula contiene 20 mg di principio attivo TADALAFIL.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Confezione: CIALIS 20 mg 8 compresse rivestite con film in blister uso orale

Codice AIC: 042791018; Classe di rimborsabilità: C (nn)

La confezione sopradescritta è collocata in "apposita sezione" della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera *c)* della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, denominata Classe C (nn), nelle more della presentazione da parte del titolare dell'AIP di una eventuale domanda di diversa classificazione.

Classificazione ai fini della fornitura

Confezione: CIALIS 20 mg 8 compresse rivestite con film in blister uso orale

Codice AIC: 042791018- RR - medicinale soggetto a prescrizione medica;

Decorrenza di efficacia della determinazione: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

13A09976

Autorizzazione all'importazione parallela del medicinale per uso umano «Efferalgan»

Estratto determinazione V&A IP n. 1948 del 6 novembre 2013

È autorizzata l'importazione parallela del medicinale EFFERALGAN 500 MG, comprimé effervescent sécable 16 comprimé dalla Francia con numero di autorizzazione 325 700 1 ou 34009 325 700 1 0, con le specificazioni di seguito indicate e a condizione che siano valide ed efficaci alla data di entrata in vigore della presente Determinazione:

importatore: New Pharmashop S.r.l. CIS di Nola, Isola 1 - Torre 1 - Int. 120 - 80035 Nola (NA);

confezione: EFFERALGAN «500 mg compresse effervescenti» 16 compresse;

codice A.I.C.: 042903017 (in base 10) 18X9H9 (in base 32);

forma farmaceutica: compressa effervescente;

composizione: ogni compressa contiene:

principio attivo: Paracetamolo 500 mg;

eccipienti: Acido citrico anidro; Sodio carbonato anidro; Sodio bicarbonato; Sorbitolo; Sodio saccarinato; Sodio docusato; Povidone; Sodio benzoato.

Indicazioni terapeutiche: Trattamento sintomatico del dolore da lieve a moderato e delle condizioni febbrili negli adulti e nei bambini. Trattamento sintomatico del dolore artrosico.

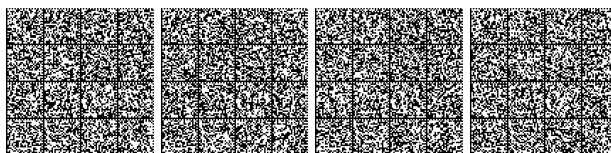
Confezionamento secondario:

è autorizzato il confezionamento secondario presso le officine Pharma Partners S.r.l. Via V. Locchi n. 112 - 50141 Firenze; Welcome Pharma S.p.A. Via Campobello n. 1, 00040 Pomezia (Roma).

Classificazione ai fini della rimborsabilità:

confezione: EFFERALGAN «500 mg compresse effervescenti» 16 compresse;

codice A.I.C.: 042903017; Classe di rimborsabilità: C (nn).

La confezione sopradescritta è collocata in «apposita sezione» della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera *c)* della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, denominata Classe C (nn), nelle more della presentazione da parte del titolare dell'AIP di una eventuale domanda di diversa classificazione.

Classificazione ai fini della fornitura:

confezione: EFFERALGAN «500 mg compresse effervescenti» 16 compresse;

codice A.I.C.: 042903017; SOP: medicinali non soggetti a prescrizione medica, ma non da banco.

Decorrenza di efficacia della determinazione: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

13A09977

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 2 dicembre 2013

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Dollaro USA	1,3536
Yen	139,16
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	27,407
Corona danese	7,4598
Lira Sterlina	0,82605
Fiorino ungherese	302,20
Litas lituano	3,4528
Lat lettone	0,7030
Zloty polacco	4,1928
Nuovo leu romeno	4,4360
Corona svedese	8,8904
Franco svizzero	1,2321
Corona islandese	*
Corona norvegese	8,3095
Kuna croata	7,6338
Rublo russo	44,9057
Lira turca	2,7524
Dollaro australiano	1,4812
Real brasiliano	3,1645
Dollaro canadese	1,4387
Yuan cinese	8,2479
Dollaro di Hong Kong	10,4934
Rupia indonesiana	15931,87
Shekel israeliano	4,7796
Rupia indiana	84,3560
Won sudcoreano	1432,49
Peso messicano	17,7877
Ringgit malese	4,3437
Dollaro neozelandese	1,6507
Peso filippino	59,177
Dollaro di Singapore	1,6985
Baht tailandese	43,505
Rand sudafricano	13,8223

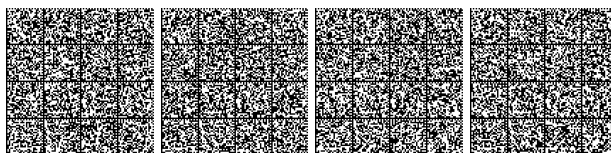
N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

* dal 2 novembre 2009 la Banca d'Italia pubblica sul proprio sito web il cambio indicativo della corona islandese.

13A10111

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 3 dicembre 2013

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Dollaro USA	1,3578
Yen	139,31
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	27,468
Corona danese	7,4594
Lira Sterlina	0,82710
Fiorino ungherese	302,90
Litas lituano	3,4528
Lat lettone	0,7028
Zloty polacco	4,2032
Nuovo leu romeno	4,4617
Corona svedese	8,8677
Franco svizzero	1,2287
Corona islandese	*
Corona norvegese	8,2900
Kuna croata	7,6358
Rublo russo	45,1500
Lira turca	2,7675
Dollaro australiano	1,4873
Real brasiliano	3,1951
Dollaro canadese	1,4465
Yuan cinese	8,2717
Dollaro di Hong Kong	10,5262
Rupia indonesiana	15945,05
Shekel israeliano	4,7818
Rupia indiana	84,6690
Won sudcoreano	1440,34
Peso messicano	17,9796
Ringgit malese	4,3667
Dollaro neozelandese	1,6457

Peso filippino	59,403
Dollaro di Singapore	1,7023
Baht tailandese	43,695
Rand sudafricano	14,0306

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

* dal 2 novembre 2009 la Banca d'Italia pubblica sul proprio sito web il cambio indicativo della corona islandese.

13A10112

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 4 dicembre 2013

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Dollaro USA	1,3592
Yen	139,31
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	27,458
Corona danese	7,4594
Lira Sterlina	0,83000
Fiorino ungherese	302,49
Litas lituano	3,4528
Lat lettone	0,7026
Zloty polacco	4,1983
Nuovo leu romeno	4,4721
Corona svedese	8,8382
Franco svizzero	1,2268
Corona islandese	*
Corona norvegese	8,3105
Kuna croata	7,6410
Rublo russo	45,0345
Lira turca	2,7809
Dollaro australiano	1,5046
Real brasiliano	3,2274
Dollaro canadese	1,4484
Yuan cinese	8,2789
Dollaro di Hong Kong	10,5384
Rupia indonesiana	16174,91
Shekel israeliano	4,7883
Rupia indiana	84,2080
Won sudcoreano	1442,72
Peso messicano	17,8511
Ringgit malese	4,3834
Dollaro neozelandese	1,6585

Peso filippino	59,665
Dollaro di Singapore	1,7044
Baht tailandese	43,826
Rand sudafricano	14,1267

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

* dal 2 novembre 2009 la Banca d'Italia pubblica sul proprio sito web il cambio indicativo della corona islandese.

13A10113

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 5 dicembre 2013

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Dollaro USA	1,3594
Yen	138,73
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	27,450
Corona danese	7,4596
Lira Sterlina	0,83130
Fiorino ungherese	301,83
Litas lituano	3,4528
Lat lettone	0,7028
Zloty polacco	4,1894
Nuovo leu romeno	4,4660
Corona svedese	8,8631
Franco svizzero	1,2262
Corona islandese	*
Corona norvegese	8,4035
Kuna croata	7,6400
Rublo russo	44,8932
Lira turca	2,7784
Dollaro australiano	1,5038
Real brasiliano	3,2225
Dollaro canadese	1,4487
Yuan cinese	8,2811
Dollaro di Hong Kong	10,5407
Rupia indonesiana	16245,79
Shekel israeliano	4,7925
Rupia indiana	83,8650
Won sudcoreano	1441,59
Peso messicano	17,7086
Ringgit malese	4,3883
Dollaro neozelandese	1,6565

Peso filippino	59,641
Dollaro di Singapore	1,7044
Baht tailandese	43,881
Rand sudafricano	14,2302

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

* dal 2 novembre 2009 la Banca d'Italia pubblica sul proprio sito web il cambio indicativo della corona islandese.

13A10114

MINISTERO DELLA DIFESA

Concessione della medaglia di bronzo al valor di Marina

Con il decreto del Presidente della Repubblica n. 53 datato 12 novembre 2013, al Secondo Capo incursore Antonio Buontempo, nato il 31 luglio 1976 a Bari, è stata concessa la medaglia di bronzo al valor di Marina con la seguente motivazione: «Venuto a conoscenza di una situazione di pericolo, a seguito della caduta di una persona in un bacino lacustre, con generoso slancio, determinazione e coraggio, utilizzava il mezzo nautico in dotazione e non esitava a tuffarsi in acqua per prestarle soccorso.

Nonostante la presenza combinata di vento e corrente che ostacolava le operazioni riusciva, senza non poche difficoltà, a guadagnare la posizione ideale per recuperare il malcapitato e issarlo a bordo del natante, prodigandosi in un'azione ultima di rianimazione mantenuta in essere sino all'arrivo del personale medico. Fulgido esempio di elette virtù militari ed etiche, con il suo operato dava lustro ed esaltava il prestigio della Forza Armata». Acque del Lago di Paola (Sabaudia), 13 aprile 2011.

13A10018

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Procedura per l'attribuzione di diritti d'uso delle radiofrequenze per le trasmissioni radiofoniche terrestri in tecnica digitale, provincie autonome di Trento e Bolzano.

Si rende noto che il Ministero dello sviluppo economico - Dipartimento per le comunicazioni, in attuazione dell'art. 12-*bis*, comma 1, dell'allegato A alla delibera dell'Autorità per le garanzie nelle comunicazioni n. 567/13/CONS, ha adottato, con decreto direttoriale DGSCER del 10 dicembre 2013, la procedura di selezione comparativa per l'assegnazione di diritti d'uso delle radiofrequenze per le trasmissioni radiofoniche terrestri in tecnica digitale, relativamente alle provincie autonome di Trento e Bolzano.

Il contenuto integrale del provvedimento è consultabile sul sito del Ministero dello sviluppo economico: www.sviluppoeconomico.gov.it

13A10109

LOREDANA COLECCHIA, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2013-GU1-291) Roma, 2013 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

€ 1,00